# FICHE TECHNIQUE

13/01/15

## Préparation déshydratée pour
# "LIAISON PARFAITE"

**Boîte**
**0,500 kg**

**Description** Mélange de produits déshydratés sélectionnés composé d'amidon modifié et de maltodextrine.

**Les plus produit**
* Liaison instantanée
* Liant à chaud et à froid
* Dissolution parfaite sans grumeau
* Goût neutre
* Sans coloration et sans odeur
* Sans conservateur

**Utilisation** Liaison parfaite permet, par simple dilution au fouet, de rattraper une sauce, de lier un jus ou une crème, d'épaissir une sauce ou de gélifier une préparation .

**Composition** Amidon modifié de pomme de terre, maltodextrine.

**Allergènes** **Ne contient pas d'allergène majeur.**

**Mode d'emploi** Diluer au fouet Liaison Parfaite dans la préparation à lier :
- 1 cuillère à soupe bombée pour rattraper 1/2 L de sauce
- 1 à 2 cuillères à soupe bombées pour lier 1/2 L de jus ou de crème
- 1/2 à 1 cuillère à soupe bombée pour épaissir 1/2 L de sauce
- 2 à 4 cuillères à soupe bombées pour gélifier 1/2 L de soupe de fruits

**Dosage pour** **1 texture de sauce épaisse type béchamel**

| Préparation | Eau |
|---|---|
| 50 g | 1 l |

**Rendement pour 1** **Boîte**
Jusqu'à 20 litres (suivant le dosage)

**Temps de cuisson**

**Analyses nutritionnelles**

| | Pour 100 g de préparation déshydratée | Pour 100 g de produit prêt à l'emploi |
|---|---|---|
| Energie | 1592 kJ<br>380 kcal | 79,6 kJ<br>19 kcal |
| Matières grasses (dont acides gras saturés) | 0,4 g (< 0,1 g) | 0,02 g (< 0,01 g) |
| Glucides (dont sucres) | 93,3 g (1,1 g) | 4,67 g (0,06 g) |
| Fibres alimentaires | 0,9 g | 0,05 g |
| Protéines | 0,4 g | 0,02 g |
| Sel | 0,2 g | 0,01 g |

**Analyses microbiologiques**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Microorganismes aérobies 30°C | < 50 000 / g | Staphylococcus aureus | absence / g |
| Entérobactéries | < 100 / g | Anaérobies sulfito-réducteurs | < 100 / g |
| E. Coli/ Listeria | < 10 / g | Salmonella | absence / 25 g |
| Bacillus cereus | < 100 / g | Levures/moisissures | < 5000 / g |

**Conditionnement**

| | | |
|---|---|---|
| Boîte | Plastique | **0,500 kg** |
| Carton | 6 boîtes | |
| Palette | Selon commande | |

**Conservation** Conserver le produit dans un endroit sec et frais. Avant ouverture : 24 mois à température ambiante, à compter de la date de fabrication du produit. A consommer de préférence le jour de la préparation.

**PROALIM PARC D'ACTIVITÉS DE BELLEVUE BP 21 71401 AUTUN CEDEX**
**TÉL : 03 85 86 54 60 FAX : 03 85 52 55 63**

# FICHE TECHNIQUE

13/01/15

## Préparation déshydratée pour "LIAISON PARFAITE"

**Sac**

**20,000 kg**

**Description** Mélange de produits déshydratés sélectionnés composé d'amidon modifié et de maltodextrine.

**Les plus produit**

* Liaison instantanée
* Liant à chaud et à froid
* Dissolution parfaite sans grumeau
* Goût neutre
* Sans coloration et sans odeur
* Sans conservateur

**Utilisation** Liaison parfaite permet, par simple dilution au fouet, de rattraper une sauce, de lier un jus ou une crème, d'épaissir une sauce ou de gélifier une préparation .

**Composition** Amidon modifié de pomme de terre, maltodextrine.

**Allergènes** **Ne contient pas d'allergène majeur.**

**Mode d'emploi** Diluer au fouet Liaison Parfaite dans la préparation à lier :
- 1 cuillère à soupe bombée pour rattraper 1/2 L de sauce
- 1 à 2 cuillères à soupe bombées pour lier 1/2 L de jus ou de crème
- 1/2 à 1 cuillère à soupe bombée pour épaissir 1/2 L de sauce
- 2 à 4 cuillères à soupe bombées pour gélifier 1/2 L de soupe de fruits

**Dosage pour** **1 texture de sauce épaisse type béchamel**

| Préparation | Eau |
|---|---|
| 50 g | 1 l |

**Rendement pour 1** **Sac**
400 - 800 litres (suivant le dosage)

**Temps de cuisson**

**Analyses nutritionnelles**

| | Pour 100 g de préparation déshydratée | Pour 100 g de produit prêt à l'emploi |
|---|---|---|
| Energie | 1592 kJ<br>380 kcal | 79,6 kJ<br>19 kcal |
| Matières grasses (dont acides gras saturés) | 0,4 g (< 0,1 g) | 0,02 g (< 0,01 g) |
| Glucides (dont sucres) | 93,3 g (1,1 g) | 4,67 g (0,06 g) |
| Fibres alimentaires | 0,9 g | 0,05 g |
| Protéines | 0,4 g | 0,02 g |
| Sel | 0,2 g | 0,01 g |

**Analyses microbiologiques**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Microorganismes aérobies 30°C | < 50 000 / g | Staphylococcus aureus | absence / g |
| Entérobactéries | < 100 / g | Anaérobies sulfito-réducteurs | < 100 / g |
| E. Coli/ Listeria | < 10 / g | Salmonella | absence / 25 g |
| Bacillus cereus | < 100 / g | Levures/moisissures | < 5000 / g |

**Conditionnement**

| | | |
|---|---|---|
| Sac | Kraft | **20,000 kg** |
| Palette | Selon la commande | |

**Conservation** Conserver le produit dans un endroit sec et frais. Avant ouverture : 18 mois à température ambiante, à compter de la date de fabrication du produit. A consommer de préférence le jour de la préparation.

**PROALIM PARC D'ACTIVITÉS DE BELLEVUE BP 21 71401 AUTUN CEDEX**
**TÉL : 03 85 86 54 60 FAX : 03 85 52 55 63**